TIEMPO ACT. APOYO A LA FORMACION

INSTRUCTOR: MAURICIO ALBORNOZ MANCERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS

FECHA INICIAL: 01/09/2022 00:00:00

FECHA FINAL: 30/09/2022 23:59:59

ACTIVIDADES ACADÉMICAS

FICHA DE APRENDIZAJE: 2559289 - CERVECERIA ARTESANAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Controlar el proceso cervecero de acuerdo con manuales de operación y estándares de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290804041-01 ALISTAR LOS EQUIPOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, MADURACIÓN, FILTRACIÓN Y CARBONATACIÓN DE LA CERVEZA DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA.

290804041-02 REALIZAR LAS ACTIVIDADES DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN, MADURACIÓN, FILTRACIÓN Y CARBONATACIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

290804041-03 CONTROLAR EL PROCESO DE FERMENTACIÓN, MADURACIÓN, FILTRACIÓN Y CARBONATACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA.

290804041-04 PROPONER ACCIONES DE MEJORA PARA EL PROCESO CERVECERO SEGÚN ANÁLISIS DE RESULTADOS Y

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Coordinar envasado de bebidas según estándares de calidad y orden de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290804029-01 DISPONER EQUIPOS Y MEDIOS AUXILIARES PARA EL ENVASADO DE BEBIDAS SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN.

290804029-02 REALIZAR EL PROCESO DE ENVASADO Y ETIQUETADO DE CERVEZA ARTESANAL SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y PROCEDIMIENTOS.

290804029-03 APLICAR OPERACIONES DE EMBALAJE DE CERVEZA, SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA.

290804029-04 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE ENVASADO, ETIQUETADO, PALETIZADO Y ALMACENAMIENTO DE CERVEZA ARTESANAL DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Obtener mostos según procedimiento técnico y estándares de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290804036-01 PREPARAR MATERIAS PRIMAS Y EQUIPOS SEGÚN EL TIPO DE MOSTO A ELABORAR Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

290804036-02 DESARROLLAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE MOSTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

290804036-03 MONITOREAR VARIABLES FÍSICAS Y QUÍMICAS DURANTE EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE MOSTO, DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL ESTILO DE CERVEZA

290804036-04 AJUSTAR LAS VARIABLES DE OBTENCIÓN DEL MOSTO TENIENDO EN CUENTA LOS RESULTADOS DE MONITOREO

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Procesar mosto según manual de elaboración de bebidas y estándares de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290804040-01 DETERMINAR LAS MATERIAS PRIMAS Y EQUIPOS REQUERIDOS SEGÚN EL TIPO DE MOSTO A PROCESAR

290804040-02 REALIZAR EL PROCESO DE COCCIÓN Y LUPULADO DEL MOSTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

290804040-03 VERIFICAR EL PROCESO DE COCCIÓN Y LUPULADO DEL MOSTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

290804040-04 PROPONER MEJORAS AL PROCESO DE COCCIÓN Y LUPULADO DEL MOSTO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVA.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información

- COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 31,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2559291 - CERVECERIA ARTESANAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Controlar el proceso cervecero de acuerdo con manuales de operación y estándares de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290804041-01 ALISTAR LOS EQUIPOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, MADURACIÓN, FILTRACIÓN Y CARBONATACIÓN DE LA CERVEZA DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA.

290804041-02 REALIZAR LAS ACTIVIDADES DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN, MADURACIÓN, FILTRACIÓN Y CARBONATACIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

290804041-03 CONTROLAR EL PROCESO DE FERMENTACIÓN, MADURACIÓN, FILTRACIÓN Y CARBONATACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA.

290804041-04 PROPONER ACCIONES DE MEJORA PARA EL PROCESO CERVECERO SEGÚN ANÁLISIS DE RESULTADOS Y

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Coordinar envasado de bebidas según estándares de calidad y orden de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290804029-01 DISPONER EQUIPOS Y MEDIOS AUXILIARES PARA EL ENVASADO DE BEBIDAS SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN.

290804029-02 REALIZAR EL PROCESO DE ENVASADO Y ETIQUETADO DE CERVEZA ARTESANAL SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y PROCEDIMIENTOS.

290804029-03 APLICAR OPERACIONES DE EMBALAJE DE CERVEZA, SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA.

290804029-04 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE ENVASADO, ETIQUETADO, PALETIZADO Y ALMACENAMIENTO DE CERVEZA ARTESANAL DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Obtener mostos según procedimiento técnico y estándares de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290804036-01 PREPARAR MATERIAS PRIMAS Y EQUIPOS SEGÚN EL TIPO DE MOSTO A ELABORAR Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

290804036-02 DESARROLLAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE MOSTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

290804036-03 MONITOREAR VARIABLES FÍSICAS Y QUÍMICAS DURANTE EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE MOSTO, DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL ESTILO DE CERVEZA

290804036-04 AJUSTAR LAS VARIABLES DE OBTENCIÓN DEL MOSTO TENIENDO EN CUENTA LOS RESULTADOS DE MONITOREO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Procesar mosto según manual de elaboración de bebidas y estándares de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290804040-01 DETERMINAR LAS MATERIAS PRIMAS Y EQUIPOS REQUERIDOS SEGÚN EL TIPO DE MOSTO A PROCESAR

290804040-02 REALIZAR EL PROCESO DE COCCIÓN Y LUPULADO DEL MOSTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

290804040-03 VERIFICAR EL PROCESO DE COCCIÓN Y LUPULADO DEL MOSTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

290804040-04 PROPONER MEJORAS AL PROCESO DE COCCIÓN Y LUPULADO DEL MOSTO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	31,90

FICHA DE APRENDIZAJE: 2500346 - CERVECERIA ARTESANAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Controlar el proceso cervecero de acuerdo con manuales de operación y estándares de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290804041-01 ALISTAR LOS EQUIPOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, MADURACIÓN, FILTRACIÓN Y CARBONATACIÓN DE LA CERVEZA DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA.

290804041-02 REALIZAR LAS ACTIVIDADES DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN, MADURACIÓN, FILTRACIÓN Y CARBONATACIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

290804041-03 CONTROLAR EL PROCESO DE FERMENTACIÓN, MADURACIÓN, FILTRACIÓN Y CARBONATACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA.

290804041-04 PROPONER ACCIONES DE MEJORA PARA EL PROCESO CERVECERO SEGÚN ANÁLISIS DE RESULTADOS Y

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Coordinar envasado de bebidas según estándares de calidad y orden de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290804029-01 DISPONER EQUIPOS Y MEDIOS AUXILIARES PARA EL ENVASADO DE BEBIDAS SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN.

290804029-02 REALIZAR EL PROCESO DE ENVASADO Y ETIQUETADO DE CERVEZA ARTESANAL SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y PROCEDIMIENTOS.

290804029-03 APLICAR OPERACIONES DE EMBALAJE DE CERVEZA, SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA.

290804029-04 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE ENVASADO, ETIQUETADO, PALETIZADO Y ALMACENAMIENTO DE CERVEZA ARTESANAL DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Obtener mostos según procedimiento técnico y estándares de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290804036-01 PREPARAR MATERIAS PRIMAS Y EQUIPOS SEGÚN EL TIPO DE MOSTO A ELABORAR Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

290804036-02 DESARROLLAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE MOSTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

290804036-03 MONITOREAR VARIABLES FÍSICAS Y QUÍMICAS DURANTE EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE MOSTO, DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL ESTILO DE CERVEZA

290804036-04 AJUSTAR LAS VARIABLES DE OBTENCIÓN DEL MOSTO TENIENDO EN CUENTA LOS RESULTADOS DE MONITOREO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Procesar mosto según manual de elaboración de bebidas y estándares de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290804040-01 DETERMINAR LAS MATERIAS PRIMAS Y EQUIPOS REQUERIDOS SEGÚN EL TIPO DE MOSTO A PROCESAR

290804040-02 REALIZAR EL PROCESO DE COCCIÓN Y LUPULADO DEL MOSTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

290804040-03 VERIFICAR EL PROCESO DE COCCIÓN Y LUPULADO DEL MOSTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

290804040-04 PROPONER MEJORAS AL PROCESO DE COCCIÓN Y LUPULADO DEL MOSTO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA :	55,80

FICHA DE APRENDIZAJE: 2448659 - CERVECERIA ARTESANAL

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICACIÓN DE CONOCIMIENTOS DE LAS CIENCIAS NATURALES DE ACUERDO CON SITUACIONES DEL CONTEXTO PRODUCTIVO Y SOCIAL.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	APLICAR PRÁCTICAS DE PROTECCIÓN AMBIENTAL, SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO DE ACUERDO CON LAS POLÍTICAS ORGANIZACIONALES Y LA

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Controlar el proceso cervecero de acuerdo con manuales de operación y estándares de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290804041-01 ALISTAR LOS EQUIPOS PARA EL DESARROLLO DE LOS PROCESOS DE FERMENTACIÓN, MADURACIÓN, FILTRACIÓN Y CARBONATACIÓN DE LA CERVEZA DE ACUERDO A LA ORDEN DE PRODUCCIÓN, Y NORMATIVA.

290804041-02 REALIZAR LAS ACTIVIDADES DEL PROCESO DE FERMENTACIÓN, MADURACIÓN, FILTRACIÓN Y CARBONATACIÓN SEGÚN LOS PARÁMETROS DE PRODUCCIÓN.

290804041-03 CONTROLAR EL PROCESO DE FERMENTACIÓN, MADURACIÓN, FILTRACIÓN Y CARBONATACIÓN DE LA CERVEZA ARTESANAL SEGÚN PROCEDIMIENTOS Y NORMATIVA.

290804041-04 PROPONER ACCIONES DE MEJORA PARA EL PROCESO CERVECERO SEGÚN ANÁLISIS DE RESULTADOS Y

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Coordinar envasado de bebidas según estándares de calidad y orden de producción

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290804029-01 DISPONER EQUIPOS Y MEDIOS AUXILIARES PARA EL ENVASADO DE BEBIDAS SEGÚN PLAN DE PRODUCCIÓN.

290804029-02 REALIZAR EL PROCESO DE ENVASADO Y ETIQUETADO DE CERVEZA ARTESANAL SEGÚN MANUALES DE OPERACIÓN Y PROCEDIMIENTOS.

290804029-03 APLICAR OPERACIONES DE EMBALAJE DE CERVEZA, SEGÚN PROCEDIMIENTO Y NORMATIVA.

290804029-04 PROPONER ACCIONES DE MEJORA AL PROCESO DE ENVASADO, ETIQUETADO, PALETIZADO Y ALMACENAMIENTO DE CERVEZA ARTESANAL DE ACUERDO CON PARÁMETROS TÉCNICOS

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: DESARROLLAR PROCESOS DE COMUNICACIÓN EFICACES Y EFECTIVOS, TENIENDO EN CUENTA SITUACIONES DE ORDEN SOCIAL, PERSONAL Y PRODUCTIVO.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Ejercer derechos fundamentales del trabajo en el marco de la constitución política y los convenios internacionales.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: Enrique Low Murtra-Interactuar en el contexto productivo y social de acuerdo con principios éticos para la construcción de una cultura de paz.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE: GENERAR HÁBITOS SALUDABLES DE VIDA MEDIANTE LA APLICACIÓN DE PROGRAMAS DE ACTIVIDAD FÍSICA EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Gestionar procesos propios de la cultura emprendedora y empresarial de acuerdo con el perfil personal y los requerimientos de los contextos productivo y social.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	INTERACTUAR EN LENGUA INGLESA DE FORMA ORAL Y ESCRITA DENTRO DE CONTEXTOS SOCIALES Y LABORALES SEGÚN LOS CRITERIOS ESTABLECIDOS POR
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Obtener mostos según procedimiento técnico y estándares de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290804036-01 PREPARAR MATERIAS PRIMAS Y EQUIPOS SEGÚN EL TIPO DE MOSTO A ELABORAR Y ORDEN DE PRODUCCIÓN.

290804036-02 DESARROLLAR EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE MOSTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS

290804036-03 MONITOREAR VARIABLES FÍSICAS Y QUÍMICAS DURANTE EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE MOSTO, DE ACUERDO CON PARÁMETROS ESTABLECIDOS PARA EL ESTILO DE CERVEZA

290804036-04 AJUSTAR LAS VARIABLES DE OBTENCIÓN DEL MOSTO TENIENDO EN CUENTA LOS RESULTADOS DE MONITOREO

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Procesar mosto según manual de elaboración de bebidas y estándares de calidad

RESULTADOS DE APRENDIZAJE

290804040-01 DETERMINAR LAS MATERIAS PRIMAS Y EQUIPOS REQUERIDOS SEGÚN EL TIPO DE MOSTO A PROCESAR

290804040-02 REALIZAR EL PROCESO DE COCCIÓN Y LUPULADO DEL MOSTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

290804040-03 VERIFICAR EL PROCESO DE COCCIÓN Y LUPULADO DEL MOSTO SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS POR LA EMPRESA.

290804040-04 PROPONER MEJORAS AL PROCESO DE COCCIÓN Y LUPULADO DEL MOSTO SEGÚN PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA Y NORMATIVA.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Razonar cuantitativamente frente a situaciones susceptibles de ser abordadas de manera matemática en contextos laborales, sociales y personales.
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Resultado de Aprendizaje de la Inducción.

• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	Utilizar herramientas informáticas de acuerdo con las necesidades de manejo de información
• COMPETENCIA DE APRENDIZAJE:	VERIFICAR LA CALIDAD DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON LAS NORMAS DE CALIDAD ESTABLECIDAS POR LA EMPRESA Y LAS NORMAS TÉCNICAS VIGENTES.

HORAS DEDICADAS EN LA FICHA : 51,80

TOTAL HORAS ACTIVIDADES ACADÉMICAS: 171,40

EVENTOS DE DIVULGACIÓN TECNOLÓGICA - EDT´s

FICHA	FECHA INICIO	FECHA FINAL	EVENTO	HORAS

TOTAL TIEMPO EDT´s: 0,00

ACTIVIDADES ADICIONALES

FECHA INICIAL	FECHA FINAL	ACTIVIDAD	HORAS

TOTAL ACTIVIDADES ADICIONALES: 0,00

INSTRUCTOR: MAURICIO ALBORNOZ MANCERA

CENTRO DE FORMACIÓN: CENTRO NACIONAL DE HOTELERIA, TURISMO Y ALIMENTOS